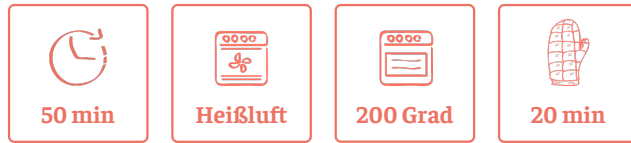


WALNUSS RUM SCHNITTEN

★★★★★ 4.8 bei 68 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die zimmerwarme Butter und den Zucker zusammen mit den Eidottern schaumig aufschlagen, die geschmolzene Schokolade und die Walnüsse einrühren.
- 2 Das Eiklar steifschlagen, Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd unter den Teig heben. Den Teig auf einem Backblech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 15–20 Minuten backen.
- 3 Für die Glasur Staubzucker, Rum, Wasser und Joghurt ca. 10 Minuten lang gut verrühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und bei Raumtemperatur fest werden lassen.
- 4 Nun die flüssige Schokolade in einen Spritzsack füllen und auf den Kuchen spritzen. Antrocknen lassen und den Kuchen mit einem scharfen, glatten Messer in Quadrate schneiden.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

200 g	weiche Butter
200 g	Staubzucker
16 g	Vanillezucker
6	Eier, getrennt
200 g	geschmolzene Schokolade
140 g	geriebene Walnüsse
160 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver

GLASUR

250 g	Staubzucker
4 EL	Rum
2 EL	Wasser
1 EL	Joghurt

ZUM VERZIEREN

flüssige Schokolade